

## REZEPT FÜR PANCAKES



### PANCAKES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 25-30 Stück | 40 Min.

#### Zutaten

- 2 EL SweetFamily Puderzucker
- 150 g Mehl
- ½ TL Salz
- 300 ml Milch
- 2 Eier (Größe M-L)
- ca. 40 g Butter



5446

#### ZUBEREITUNG

<b>44</b> Kcal	<b>1</b> Gramm	<b>5</b> Gramm	<b>2</b> Gramm
Pro Stück (bei 30) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Puderzucker sieben und mit Mehl und Salz mischen. Milch nach und nach unter Rühren zugießen unditerrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Eier einzeln zufügen und gründlichiterrühren. Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.

2. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und darin nach und nach aus dem Teig kleine Pfannkuchen 1-2 Minuten von jeder Seite backen.

#### Tipp:

Mit leckerer, selbstgemachter [Konfitüre](#) und nach Belieben frischen Beeren servieren.